

Самапомач Samarotac

Беларускі папулярна-гаспадарскі часопіс

Год VII.

Вільня, Жнівень 1938 г.

№ 8 (82).

Аб чым піша «Самапомач»:

	бач.
1. „За вернасьць роднай зямлі“ . . .	86
2. Żydy i Araby ў Palestynie . . .	87
3. Не для хлеба а для працы! . . .	88
4. На абжынкi	90
5. Чаго дамагаецца коопэрацыя?	91
6. Historyja chleba	91
7. Закон аб роварах	92
8. Скуль бяруцца ў сьвіней рабакі	93
9. Як абходзіцца з выкручаным мёдам	94
10. Čarnicy — naša bahaćcie . . .	95
11. Гаспадарская хроніка	96
12. Садоўніцкая чытанка (ўкладка).	

Рэдакцыя і адміністрацыя: Вільня (Wilno), Завальная вул. 1.

„За вернасьць роднай зямлі!“

Ці-ж можна сягоньня дзівіцца з тых, хто цьвердзіць, што ўсе войны, усе спрэчкі, у якія-б харошыя словы яны ня прыбіраліся,—вяліся й вядуцца за валаданьне зямлі?! І так на працягу ўсёй гісторыі. А з апошніх часоў даволі ўспомніць хоць-бы сапраўды геройскую барацьбу, якую за родную зямлю вялі польскія сяляне ў граніцах прадваеннай Нямецчыны. Адзін з мамэнтаў такое барацьбы ўспаміналі мы летась, пішучы аб селяніне Джымале. Была гэта барацьба не на жарт, барацьба, здавалася-б, ня роўная: з аднаго стараны магутная, з пята да галавы азброеная, багатая Нямецчына, а з другой — сам толькі польскі селянін, адзінай зброяй каторага была любоў да роднай зямлі і непераможная вера ў перамогу праўды над грубай сілай. І гэта любоў, і гэта вера перамаглі!

Гэтак было. А што ёсьць сягоньня?

Ужо каторы час надходзяць бурныя весткі аб тым, як тыя-ж немцы, пад відам абароны (а як жа!) сваіх і іншых нац. меншасцяў, востраць зубы на рэшту чэскай зямлі, якой не апанавалі іхнія-ж каляністы пачынаючы ад XIII веку.*) Лішне зазначаць, што сяньняшнія чэскія сяляне — культурна ня менш сільныя ад немцаў, а да

таго незалежныя і палітычна — будуць і ўжо арганізуюцца да абароны; ня толькі аружнай—аб чым агульна ведама, але і **моральнай**. Ведамая з часоў палітычнай няволі прывязанасьць чэскага селяніна да свае зямлі, калі адступіць, прадаць ці наагул вызбыцца на карысьць ня-чэха хоць-бы аднае пядзі чэскае зямлі рахавалася праступствам і здрадай—і сягоньня ня толькі ні ў чым ня прытупілася, але наадварот—завастрылася. Доказам гэтага могуць быць сёлета як раз чэскімі сялянамі пачатыя ўрачыстыя **прысяганьні на вернасьць роднай зямлі**. Апісаньні гэтае прысягі*) вельмі павучальныя. Сяляне дашуківаюць у дакумэнтах, як далёка ў старасьвеччыне (даходзяць гэтак да 16-га стагодзьдзя і далей) іхныя прашчурны былі ўжо на гэтай ці іншай зямлі і ўсё гэта запісваецца ў асобную родаводную кнігу. Прадстаўнікі сучасных родаў пасьля гэтага ўрачыста прысягаюць, што і яны і іхныя патомкі, вядучы правільна гэту кнігу далей, патомным пакаленьням перакажуць абавязак бараніць родную зямлю ад усякага чужынца. Родныя-ж улады-ж земляробскіх арганізацыяў надаюць такім сялянам спэцыяльныя ордэры **«За вернасьць роднай зямлі»**.

Гэткіх і падобных прыкладаў, як культурныя народы цэняць свой незаменны скарб — родную зямлю, можна было-б прыводзіць без канца. Дапоўніць іх толькі заўсёды трэба, што ня той сапраўды кахае і шануе сваю зямлю, хто аб гэтым толькі гавора, а думае аб

*) Часта ўспамінаны сяньня край Судэты — гэта чыста чэская зямля, на якой толькі ўжо ў XIII стагодзьдзі пачалі аселяцца нямецкія каляністы (асааднікі). Спачатку яны чуліся тут гасьцямі, але пасьля—задаўніліся і так „асвоіліся“, — называюць гэта цяпер „набыццём гістарычных правоў“, — што сягоньня, як бачым і чуем, хацелі-б сапраўдным гаспадаром зямлі — чэхам накінуць сваю волю так, як гэта было „за добрых часоў“, калі чэхі знаходзіліся пад аўстрыяцкім панаваньнем.

*) „Čsl. Zemedelec“ № 24 (1979).

собскай карысьці, але той, хто пры ўсякіх варунках слова падпірае чынам.

Аб усім гэтым вельмі на часе ўспомніць як раз цяпер, калі зямля-карміцелька выплачвае чалавеку свой доўг у форме цэлагодняга ўраджаю. Цяпер, паўтараем, найлепшы час, каб і наш беларускі земляроб уявіў і зразумеў, чым для яго ёсьць родная зямелька і чым быў-бы сам наш селянін, калі-б нейкая сіла хацела яго ад гэтае зямлі адарваць.

Не дагадваймся тут аднак, як у такіх выпадках наш селянін паступаў-бы; не дагадваймся з тае хоць-бы прычыны, што сяньня ніхто проста нашаму чалавеку ня скажа, што з роднай зямлі хоча яго высадзіць. Ёсьць на гэта шмат спосабаў уккрытых, замаскаваных і дзеля таго тым больш небясьпечных.

Адзінай пэўнай зброяй супроць небясьпекі ёсьць асьвета, ёсьць

родная кніжка і газэта, а перад усім праца і вытрываласьць, як гэта памастацку даўно ўжо высказаў наш паэт Купала:

Хай злыдні над намі
скрыгочуць зубамі:

Любі сваю ніву,
свой край

І, колькі ёсьць сілы,
да самай магілы

Ары, барануй, засявай!..



Ці Ваша дзіця ўмее чытаць па-беларуску? Купеце для яго багата ілюстраваны беларускі лемантар для хатняга навучаньня

«Першыя Зерняткі»

С. ПАЎЛОВІЧА

Цана за экз. толькі 50 гр., з паштовай перасылкай 75 гр.

Галоўны склад: Беларуская Кнігарня „Пагоня“: Вільня, Завальная вул. № 1.



Žydy i Araby ū Palestynie

Štoraz čašciej čuvač ab vialikich uzvarušeńniach u dalokaj Palestynie. Ab tamašnim žyćci cikavuju knižku p. n „Abiacanaja Ziamla. Novaja Palestyna“ napisau staŭny na ŭvieš šviet znaŭca ūschodu, prafesar českaŭ Universytetu ū Prazie Ks. Dr. Alois Musil. Z hetaje knižki, za pasiaradnictvam časapisu „čsl. Zemedelec“, biarom viestki ab žyćci sialan-ziemlarobaŭ arabskich i ab ichnim spabornictvie z žydami, hałoŭnym čynam z pryjezdnyimi. — r e d.

Palestyna heta nievialiki, bo ūsiaho na 23.000 kv. klm. pałożany kraj, pieravažna harystyi skalisty. Nasielnictva ūsiaho kala 800 tys. asob, z jakich najbołš arabaŭ (kala 600 tys), a rešta — žydy i roznyja chryścijanie. Ad 636 h. Palestyna była pad panavańniem arabaŭ, katorych u 1076 h. pieramahli turki i panavali tut da 1917 h.: u hetym hodzie zavaŭadała Palestynej Anhlija, tvoračy tut

pad svajej apiekaj narodnaje haspadarstva (dziaržavu) žydoŭskaje. Ad hetaha času ū Palestynu masava pačali vyjaždžač žydy, štoraz bolš usiudy naciskajučy na miascovych arabaŭ. Ab žyćci arabskaŭ sialanina-ziemlaroba pry hetkich varunkach Al. Musil raskazvaje miž inšym hetak:

Arabskija sialanie.

Pierachod ziamli z arabskich ruk ū žydoŭskija pačaŭsia jšče prad sušvietnaj vajnoj, pašla 1909 h., kali karonnyja (sułtanskija), prad tym sialanskija, ziemli pierajšli da kazny. Čynoŭniki, dziela lohkaŭ nažyvy, králi hetyja ziemli i pradavali naprava-naleva, pradavali i žydom, a sami ūciakali zahranicu. Arabskija-ž sialanie kupili pry hetym ziamli wielmi mała, pracujučy i dalej jak arendatary ci paŭavičniki. Hetkija paradki znajšli tut anhličanie, kali zasnoŭvali žydoŭskaje haspadarstva. Blizu ūsia pryhodnaja ziamla była wykuplena. Tam-ža, dzie jšče ziamli kry-

Не для хлеба, а для працы!

Усё ў сваім часе! — гэта адзін з найгалаўнейшых варункаў удачы ў жыцці. Тое самае і ў земляробскай гаспадарцы. І таму хоць праца ў полі цяпер якраз у поўным разгары, то ўжо пара падумаць і аб будучыні. Аб будучыні бліжэйшай — аб заворыванні аржышча пад пажніўныя засеў і аб прыгатоўванні глебы пад зімовую ворку пісала „Самапомач“ у апошнім нумары. Сягоньня хочам падзяліцца з нашымі чытачамі думкамі аб будучыні дальшай.

Калі заглянуць у статыстыку, дык кідаецца ў вочы вялікая розніца паміж ураджаямі, якія асягае земляроб наш і такімі-ж ураджаямі заграніцай. Скуль гэта розніца? Ці ўсяму вінавата наша „неўраджайная“ зямля, ці блягі клімат, ці наш чалавек менш працуе, ці што там яшчэ іншае?

Пэўне-ж, ёсць на сьвеце і лепшая зямля і лепшы клімат — усё гэта праўда. Але праўда й тое, што ёсць цэлы рад краёў, якія пры такой і яшчэ горшай зямлі і пры такім-жа як наш клімаце маюць ураджаі незраўнана вышэйшыя. Не гаворым ужо тут зусім аб такіх краёх як Голяндыя, жыхары якой

даслоўна вырываюць сабе ўзьбярэжную зямлю ад мора. Гэткім чынам апошнім толькі часам Голяндыя здабыла для сваіх сялян новых 225 тысячаў гектараў, якія ўчора йшчэ былі звычайным марскім дном. Ня йнакшае пабачым у суседняй з Голяндыяй Даніі. Трудна ў словах выказаць, да якіх рэзультатаў дапрацаваліся земляробы Нямецчыны, Чэхаславацкіны, Пазнаншчыны, а нават бліжэйшых да нас Латвіі і Літвы. Аб рэзультатах (дадатніх і ад’емных) земляробскай працы ў Саветах, дзеля зусім іншых там варункаў жыцця, гаварыць тут ня прыходзіцца. Не гаворым тут таксама аб далёкіх краёх заморскіх, для земляробства асабліва прыгодных, дзе напр. на нягноенай і нявырабленай зямлі можна збіраць два добрыя ўраджаі ў год. Усё гэта, паўтараем, выпадкі нязвычайныя. Паза імі, прыродныя варункі дзеля земляробскай працы ўсюды такія самыя, а нават горшыя як у нас. І аднак у гэтых краёх людзі маюць двойчы, а нават тройчы большыя ўраджаі.

Чым гэта вытлумачыць?

Каб адказаць на гэта пытаньне, трэба параўнаць чалавека-жыхара ўспомненых краёў з жыхарам нашай вёскі беларускай. Абмінаем тут з канешнасьці пытаньне аб тым, што знача для поў-

chu było, tam pieraśkadžaŭ pracy nieda-tatak vady.

Siahoŭnia rachujuć, što kab prażyć na zwyčajnaj zbažovaj haspadarcy, treba mieć 13 ha pola. Kali mieć davoli hrośaŭ na lepšuju skacinu i snaść, dyk moža chapić i 10 ha. Dzie možna dostać vadu na palivaŭnie pola, chapić, kab prażyć, i 4 ha. Ureście, kali zakładać pamaran-čavyja ci bananavyja sady, dyk chapić i 2 ha. Ale skul-ža chto moža mieć hetu ziamlu, kali hektar kaŭtuje 5.000 załatych funtaŭ?

A biezziamielnych arabskich siemjaŭ prybyvaje štoraz bolš; u 1933 hodzie ich było zapisana 3.700. Ahułam-ža na 100 sialan — 29 nia majuć ni kała ni dvara. Anhlickija ŭłady robiac roznyja proby, jak vyjści z hetak trudnaha pałažeŭnia i daj-šli tymčasam da pierakanaŭnia (rapart kamisara L. French’a z 1933 h.), što ŭ Palestynie volnaj ziamli niama, a inšyja (sir J. H. Simpson) prosta kažuć, što palestynski sialanin nia majecca ciapier ni-

čuć lepš, jak mieŭsia za panavaŭnia Turcyi. Ziamielnyja padatki ahramadnyja Skasavana dziesiacina, a zaviedzienu padatki ŭ paŭtara raza vyšejšyja. Ab vychavaŭnia sialan nichto nie starajecca. Kali nie papravicca ŭ Palestynie sposab haspadarki, dyk, jak kaža toj-ža J. H. Simpson, nia budzie tam anivodnaha miesca dla pryjezdnaha kolonista.

A nasielnictva ŭsio raście, jak naturalnym pryroстам, tak i pryjezdam żydoŭskich kolonistaŭ. U hetkich varunkach ciažka żyć arabskamu sialaninu, jaki jšče niejак utrymaŭ za saboj skalistyja poli na skłonach horaŭ. Raście tam tolki redki, na piadziu vysoki jačmieŭ. Ale ŭsio-ž joś niešta, što čaławieka viaža da ziamli. Horš tamu, chto i hetaha nia ŭtrymaje za saboj.

Chto bolš ruchlivy, a maje jšče kolki hrośaŭ paśla pradaży ziamli, toj časam kidajecca na handal. Ale ci-ž vytrymaje konkurencyju z handlarom żydoŭskim,

нага разьвіцця чалавека сьведасьць ягонай незалежнасьці палітычнай. За-трымаемся толькі на асьвеце. Што гэта пытаньне балючае — ведае кожны. Зазначма тут толькі, што адвырашэньня пытаньня асьветы залежа лёс народу. Усюды і бяз вынятку. Дабрабыт народу, які сягоньня кожны бача, ня мог вырасьці йнакш, як толькі там, дзе прад тым прыгатавала яму глебу асьвета: праз родную кніжку, часапіс, арганізацыю, школу. Калі сягоньня дзівімся напрыклад, да якіх ураджэньняў дапрацаваліся чэхі ці немцы, дык ведайма, што такія чэхі за год будуць сьвяткаваць 90-ыя ўгодкі 1-ай сваёй фахова-земляробскай школы. Сягоньня такіх школ ёсьць там густая сетка, не гаворачы ўжо аб школах агульна-асьветных. З малым выняткам, кожны гаспадар (малодзе пакаленьне) там прайшоў такую школу, а паза гэтым ён: належа да фаховых арганізацыяў, чытае фаховыя кніжкі (з арганізацыйнай бібліятэкі і свае собскія), выпісвае і аплачвае часапісы, на супалку ўтрымлівае фаховых інструктароў і г. д. Усё гэта яму аплачваецца ня толькі ў павышаным ураджэньні, але і ў пачуцьці самаздавальненьня і ахвоча да дальшай плоднай працы.

Як усё гэта прадстаўляецца ў нашай вёсцы беларускай!

Голад на школу, на добрую кніжку, часапіс, адпаведную арганізацыю — гэта зьявішча агульна-знанае і аб гэтым тут гаварыць нечага, бо і направа гэтых недастаткаў ляжыць па-за граніцамі магчымасьцяў самага нашага селяніна. Тым большую затое ўвагу сягоньня трэба было-б звярнуць на ўстарэлы, і таму вельмі шкодны забабон, што як ўжо хто хоць крыху здабудзе асьветы, дык канешна мусіць кідаць гаспадарку і ўцякаць упрочкі; а калі ўжо такі „вучоны“ мае астацца на вёсцы, з каторай выйшаў, дык толькі паче, каб жыць сакамі гэтай вёскі, як жыве першы лепшы прыездны чалавек чужы. Аб патрэбе ўпрацаваць лепшыя сілы вёскі ў працу для дабра гэтай-жа вёскі — як-жа мала хто думае. І гэта ёсьць найстрашнейшая хвароба нашай вёскі, больш небясьпечная нават ад агульнай галіты, ад недацэньваньня патрэбы фахова-земляробскай асьветы.

Як гэта зло напавіць?

Набліжаецца новы школьны год. Хто і як можа, хай стараецца дастаць у школы. Бяднейшым і немажымым трэба памагчы здабыць хоць-бы самаўрадавыя стыпэндыі. А перад усім трэба

jaki ů handli maje praktyku i pomač ad adnaplamiencaŭ z zahranicy?

Araby majuč svaich pryjacielaŭ tak-sama, ale jany tolki radziač, a hrošaŭ nie dajuč. Radziač jany arabam zakładač kooperatyŭnyja kasy kredytovyja, jakija vykuplivali-b zadoŭžanyja arabskija haspadarki i vučyli-b arabskaha sielanina haspadaryč pazyčanyŭ hrašom. Taksama radziač, z pomačču anhlickaha ũradu, zakładač kooperatyvy spažyvieckija, katoryja viali-b pierahavory z paasobnymi kredytorami ab urehulavaŭni daŭhoŭ. Ni adnych adnak ni druhich kooperatyvaŭ nia radziač arhanizavač supolna dla arabaŭ i žydoŭ, a tolki dla kožnaha z ich asobna, bo žyd uvažaje siabie za niešta vyšejšaje ad araba. A arabski ziemlarob jošč pilny, pracavity i za niekalki hod zusim dobra haspadaryŭ-by.

Kankurencyja z žydami.

Z stała naplyvajučymi žydami ciažka zmahacca arabam užo choč-by dziela ta-

ho, što žydom velmi pamahaje mahutnaja žydoŭskaja arhanizacyja Syjonistaŭ. Na ziemiach kupleŭnych hetaj arhanizacyjaj šmiejuč asielvacca tolki žydy, jakija da taho zabaviazvajucca, što ziamli heta-je ani pradaduč, ani vyarendujuč nia-žydu; navat nia pryjmuč inšaha jak tolki žydoŭskaha rabotnika. Hetkaje zabaviazanie žydy ũstavili ů statut svaje ahulnaje arhanizacyi Keren kajemeth. Inakš zmahli pastupač tolki viedamyja žydoŭskija milijanery Rotšyld i Hirš, jakija na svaje ahramadnyja ziemli pryjmali i rabotnikaŭ arabskich, addavali im pole ů arendu ci na adrabotak. Ale i heta ũžo pierajšo ů historyju.

Niepryjažn da arabaŭ adčuvajeccania tolki ů žyčci haspadarčym. U škotach syjonistaŭ napr. nia vučać arabskaha jazyka; ad samaha pačatku zatoje vučać jazyka anhlickaha, a vykladovym jazykom jošč jazyk hebrajski. Žyd nie najmie furmanki, jakaja nie naleža da arhanizacyi syjonistaŭ.

На абжынкi.

Якая гэта шкода, што сяннышныя наша пакаленьне што раз болей і болей забываецца аб абжынках і прывыкае да „дажынкаў“! Інакш кажучы — забывае стройны наш звычай родны, здавалючыся апавяданьнямі ці апісаньнямі больш ці менш падобных звычайу чужых. —

Так нядаўна йшчэ ў жніўную пару, ад вечара і да ночы, па ўсіх палёх і лугох нашых зьвінелі чароўныя жніўныя песьні, па каторых сягоньня — па 25 гадох — мясцамі астаўся ўжо толькі ўспамін, часткава захаваны ад загубы ў розных нотных зборніках.

Плыла гэта песьня звонка, шчыра, ад сэрца. А сягоньня? Куды ўсё гэта падзелася? Усё змоўкла, анямела, пры-

пераламаць успомнены забабон і пастарацца вучыць новае пакаленьне не „для хлеба,“ а дзеля працы ў тэй-жа вёсцы.

Гэткі павінен быць плян на будучыню, калі яна мае быць і ў нас сьвятлейшай!

С. Я—віч.

таілася. Замест гэтага пануе або нейкая марозычая мярцвячына, або — або вынырне нейдзе бясстыднае скамленьне падслуханае ад розных „гарадзкіх“ прайдзісьветаў. Гіне гэтак сапраўднае хараство, бясцэннае народнае багацьце, уступаючы месца або пустаце або згнілой тандэце.

І што рабіць?

Уважаю за патрэбнае:

1. усюды, дзе старэйшае пакаленьне йшчэ памятае абрады і песьні абжыначныя і дзе ёсьць даволі сьведамае моладзі — наладзіць яшчэ сёлета свае абжынкi;

2. там-жа, дзе трудна было-б знайсці выканальнікаў на месцы, там злучыцца дзеля гэтай мэты з моладзьдзю суседняй і абжынкi сарганізаваць супольна; урэшце

3. ад старшых людзей сьпісаць, як даўней абжынкi абходзілі і якія пры гэтым сьпявалі песьні (запісаць словы песьні, а да запісваньня нотаў запрасіць або некага знаючага ноты на месцы або хоць-бы паведаміць каторую-небудзь беларускую рэдакцыю).

Захавайма нашы песьні і абрады, бо гэта ня толькі люстра нашага жыцця, але і крыніца сілы да працы.

І. Цімавіцкі.

Hetkija adnosiny prymusili arabskich rabotnikaŭ taksama arhanizavacca, tymbolš što arabski rabotnik pracuje 14 hadzin i zarablaje 6, najbolš 12 piastraŭ, tady jak rabotnik żydoŭski pracuje tolki 8 hadzin i zarablaje 17—20 piastraŭ. Sajuz arabskich rabotnikaŭ damahajecca, kab ulady skasavali zakon, jaki tolki žydom pazvalaje vykarystyvać ziamielnyja bahaćci kraju i kab ulada vydała zakon na abaronu arabskich rabotnikaŭ; damahajucca jany niezaležnaści Palestyny ŭ sajuzie z ahulna arabskaj zlučnaściu, zabarony dalšaha najezdu żydoŭskich kolonistaŭ i poŭnaha roŭnapraŭja z rabotnikam żydoŭskim. Staršynia Sajuzu arabskich rabotnikaŭ Fachri Našašibi 17.XII.34 abvieściŭ bajkot żydoŭskich rabotnikaŭ, a dalšuju abaronu intaresaŭ arabskich viadzie pradstaŭnictva vybranaje 12.3.36 ŭ Jaffie. Supolna, žydy z arabami, jduć tolki kamunisty; dy i to arabskija kamunisty bahatych żydoŭ uvažajuć za pryładu anhlickaha imperjalizmu.

Za prykladam żydoŭ, taksama araby starajucca ciapier sarhanizavać svoj narodny skarb i na heta žbirajuć hrošy ad vosieni 1932 hodu. Za hetyja hrošy choćuć jany vykuplivać ziamlu ad zadoŭžanych arabaŭ, kab hetak uratavać choć reštu arabskaje ziamli ad pierachodu ŭ ruki żydoŭskija. Hetkaje Arabskaje T-va abarony palestynskaj ziamli zasnavana było 11.X.1932 h. z kapitałam 10.000 P. Pry pomačy ehipieckaha banku budujuč arabskija patryjoty svoj Bank Ziemlarobski, kab usпамahać svaich adnaplamiencaŭ i arhanizavać arabski promysiel i handal. Hetaj-ža mecie maje služyc i Ahulna-Arabski Kooperatyŭny Bank, arhanizavany anhlickimi pryjacielami Arabaŭ.

Z usiaho hetaha Al. Musil robić taki vysnavak: žydy apirajucca na praktycy, ašviecie i pomačy svaich adnaplamiencaŭ, a araby, pieravažna ŭbohija, mohuć spadziavacca tolki na samych siabie.

Jak bačym, zmahannie za ziamlu ŭ Palestynie wielmi haračaje i trudnaje.

Чаго дамагаецца коопэрацыя?

Як мы ўжо пісалі, сусветная коопэрацыя, сарганізаваная ў Міжнародны Коопэратыўны Саюз, святкавала сёлета Дзень коопэрацыі 2 ліпня. З нагоды гэтага свята Міжнародны Саюз Коопэратываў выдаў і разаслаў усім нацыянальным Саюзам праект рэзалюцыі, якую гэтыя апошнія мелі разгледзець і прыняць. Гэта рэзалюцыя адбівае ў сабе сучаснае аблічча коопэрацыі і таму заслугоўвае на агульнае пазнаньне. Вось ейны даслоўны тэкст:

„Сарганізаваныя ў Міжнародным Коопэратыўным Саюзе коопэратары ўсяго сьвету, сабраўшыся дзеля святкаваньня 16-га Дня Коопэрацыі, яшчэ раз заяўляюць сваю цвёрдую веру ў аснове дэмакратыі, свабоды і міру; выказваюць абурэньне проціў умешваньня ў правы і свабоду *вольных* народаў ды проціў кожнага абмяжоўваньня іхных правоў на дабравольнае арганізаваньне і свабоднае разьвіцьцё; заяўляюць пагляд, што гэтыя гаспадарскія засады й сацыяльныя ідэалы, каторыя ляжаць у аснове сусветнага коопэратыўнага руху, зьяўляюцца найбольшаю запарукаю і надзеяю супольнага адраджэньня ды найпэўнейшай гваранцыяй

агульнага, на супрацоўніцтве роўных абапёртага міру; — абавязуюцца за сябе і за свае коопэратыўныя арганізацыі ўзмоцніць стараньні на абарону свабоды і ўсімі сіламі імкнуцца да справядлівай ды мірнай разьвязкі сучасных сусветных канфліктаў“.

З усяго гэтага відаць, што вольная ад „апекі“ коопэрацыя не здавальняецца самымі толькі задачамі характару гаспадарчага. Відаць гэта з нядвузначнага прымыканьня да палітычных клічаў: дэмакратыі, свабоды і міру; відаць гэта і з канцавых заданьняў — супрацоўніцтва дзеля справядлівай і мірнай разьвязкі сучасных сусветных канфліктаў. — З усім гэтым можна і трэба згадзіцца. Тымбольш аднак незразумела, чаму коопэратары „абураюцца“ проці „ўмешваньня“ ў правы і свабоду адных толькі народаў *свабодных*? Ці-ж не паклікана была коопэрацыя якраз да ўспамогі ўсіх народаў, а знача й тых, для якіх зорка свабоды йшчэ не засьвятліла: або, праз людзкую прагавітасьць, сьвяціць перастала?

К.



HISTORYJA CHLEBA

2)

Kitajcy i indusy daŭniej chleba nia znali, zamiast jaho uŭyvali jany ryŭ i pŭano. Zatoje chleb byŭ haŭoŭnaju paŭyvuju ŭ daŭniejŭsych ehipcijanaŭ. Znajemo heta z astaŭŭsychsia kuskoŭ skamianieŭaha chleba, jaki znachodzili j znachodziać u paadkopyvanych hrabnicach ehipcijanaŭ. I u fenikijcaŭ, ŭydoŭ dy hrekaŭ chleb byŭ taksama haŭoŭnaju paŭyvuju.

ŭydy piakli chleb u piakarskich piečach, u haračym popiele, na raspaleny kamieni abo na metalovych plitach. U časie svaich vandravaŭniaŭ za Abrahamam, Izaakam i Jakubam dy za Majsiejem piakli jany chleb nad ahniom u adumysłovych pasudzinach. Pry hetym, jak znajem z ŭv. Piŭsma, piačenniem chleba zajmaliŭsia ŭančyny. Piakli jany chleb presny ŭ pieranosnych piečach, ale ad fenikijcaŭ naŭčyliŭsia piačy chleb na cieŭcie kvaŭsanym. Hetaha sposabu ad fenikijcaŭ naŭčyliŭsia

i rymianie (172 h. prad Chr.).

U hrekaŭ byŭ ŭpiarŭŭa (u V i IV v. koch prad Chr.) chleb niakvaŭŭany, najčaaŭciej jačmienny z vadoju, alivaju, maŭlakom i h. d. i nazyvali jaho „maŭza.“ Sapaŭdnym chlebam u hrekaŭ byŭ „artos.“ Jaki byŭ roznaha hatunku, zaleŭzna ad sposabu piačenniŭa, formy, ad jakaŭŭŭi muki ci zboŭa, a taksama ad krainy, z jakoj muka heta pachodziŭa.

Hreki, jakija vynachad chleba prypiŭsyvali baŭhini ŭzielarobŭstva Demetri, u časy Homera, za 1000 hadoŭ da naradŭŭ. Chrysta, uŭyvali da piačenniŭa chleba padaŭhavatyja sudziny abo ŭvivali ciesta ŭ ŭvitok. U Atenach*) daŭna ŭŭo vydadzienniŭa byli daŭkladnyja praviŭy ab tym, jakaja pavinna być vaha i forma bochanaŭ chleba. Hetyja praviŭy ŭtrymalisia značna paŭniej, i nia tolki ŭ hrekaŭ, ale pierajŭŭi i da rymŭlanaŭ i abaviazvali jŭŭe za rymŭskich cezaraŭ i paŭniej.—Bachany chleba

*) Ateny jnakŭŭ Afiny—ŭtalica Hrecy

Закон аб роварах

Законныя прадпісаньні аб роварах (веласіпэдах) знаходзяцца ў распараджэньні Міністраў: Шляхоў (комунацыі) і Унутраных Спраў з дня 15.7.1937 г. (Dz. Ц. № 58, роз. 458, 1937). Паводле гэтага распараджэньня ровар можа быць ужываны на публічных дарогах толькі пасьля таго, як ён быў зарээстраваны і калі ўласьнік выкупіў для яго адумасловую роваровую таблічку, якую выкупляць трэба ў гміне таго району, дзе жыве ўласьнік ровару.

Таблічкі ровару важныя на 2 календарныя гады. Уласьнік ровару павінен прымацаваць яе стылу ровару за сядлом, пад простым кутом да лініі самага ровару так, каб яе стылу можна было лёгка бачыць. Цана такой таблічкі: 4 зл., калі выкупляецца ў першым годзе рээстрацыйнай пары, або йнакш кажучы на 2 гады; 3 зл. — калі яна выкупляецца ў другім годзе рээстрацыйнай пары, ці йнакш кажучы на 1 год. Для орыентацыі падаем, што гады, у каторых апошняя цыфра (напр. цыфра 8 у 1938 годзе) ёсьць парная (чотная) лічацца *першымі*, а гады з такімі-ж лічбамі няпарнымі (напр. 9 у 1939 г.) лічацца гадамі *другімі* у падлічаньні пары рээстра-

цыйнай. Таму напр. хто рээструе ровар сёлета, той павінен плаціць за таблічку 4 зл. і яна будзе важнай да канца 1939 г. Той-жа, хто будзе купляць такую таблічку ў 1937 годзе, будзе за яе плаціць толькі 3 зл., але затое карыстаць з яе будзе таксама толькі да канца тагож-самага 1939 году ці йнакш кажучы найбольш адзін год.

Ад аплатаў рээстрацыйных звольненыя: жаўнеры жандармэрыі, служачыя дарожныя, паліцыянт, пагранічнікі, ніжэйшыя служачыя казённых і самаўрадавых, калі ўлада іхняя цьвердзіць, што ровараў ужываюць выключна дзеля мэтай службовых.

Малалетнія да 12 гадоў ня маюць права ужываць ровараў на дарогах публічных.

Кожны ровар ужываны на публічных дарогах павінен мець:

а) спраўны тормаза („гамулец“), б) стылу з левай стараны прымацаваны ліхтарык з чырвоным сьвятлом, с) званок, як сыгнал дзеля асьцераганьня.

Калі настане сутанак (змрок), ровар павінен мець прымацаваны наперадзе ліхтарык, так устроены, каб не засьляпляў асобаў, якія знайдуцца прад роварам.

ў hrekaŭ składalisia z waśmioch abo čatyroch častak, u rymlanaŭ—z čatyroch.

Staryja rymlanie z časoŭ karaloŭ je-li syroje ziernie zboža. Paźniej varyli zier-nie zboža, a jšče paźniej pražyli jaho. I tolki kala 400 hodu da Chrysta znajšli rymlanie sposab miasić ciesta tak, jak hetasiaŭnia robim my, dy vyrablać bondy i plac-ki. Ad rymlanaŭ naŭčylisia piačy chleb gaŭ-ly (u siahoŭniašniaj Francyi), a ad ich užo ŭsia Eŭropa. Za časoŭ cezara Aŭhusta (znača u časie naradžeŭnia Chrysta) było ŭ Rymie 329 chlebapiokaŭ, jakija vypia-kali chleb z muki molataj u vodnych młyn-och, paraźmieščanych narakoju Tybram. Rymskija piekary byli sarhanizavany ŭ ar-hanizacyju (*pictores*) pad apiekaju bahini Vesty. Čhto naležaŭ da hetaje arhaniza-cyi, toj nia śmieŭ zajmacca inšym ramias-łom. Kali paŭstali vodnyja młyny nad Ty-bram, vytvarylisia tavarystvy (cechi, korp-o-racyi) „mieračnikaŭ zboža“ i karabielni-kaŭ, jakija pryvozili zboža ŭ Rym na ka-rabloch. Hetyja arhanizacyi, razam z ar-

hanizacyjaj chlebapiokaŭ (piekaraŭ) byli pad kontrolaj asobnaha čynoŭnika... U pa-čatku II stahodździa pa Chryście ŭ Rymie vypikaŭsia ŭžo chleb trajaki: zwyčajny, vajsковы i narodny.

Dziela taho što chleb najlepšaja pa-žyva dla ludziej, piekary pačali vielmi šmat zarablać, bahacieć i da hetaha ra-miasła jšło šmat ludziej. Tady ŭlada pa-čala zavodzić adumyslovyja padatki ad piačyva, asabliva ŭ siarednievieččy, a pie-karam stavić specyjalnyja ŭmovy i abmia-žovyvać ich u ruchach. Adno z takich ras-paradžeŭniaŭ paryskaj ulady z 13 maja 1569 h. nakazvała, što „Piekary musiać, pry pracy stajać zaŭsiady ŭ doŭhich sa-ročkach, z beretami na hałovach. Vycha-dzić z domu im nia volna. Tolki ŭ nia-dzielu mohuć iści na nabaženstva ale biaz špady.“

Da XVII veku ad muki nie addzia-lali atruboŭ.

A. Łatocki.

„Життя та Знання“

Скуль бяруцца ў сьвіней рабакі

Як не гаварыць, а сьвіня ў гаспадарцы гэта капітал. І таму на кішані гаспадара вельмі цяжка адбіваюцца розныя хваробы сьвіней. Адны з такіх хваробаў зьяўляюцца быццам самі-сабой і за іх сам гаспадар ні ў чым нявінаваты. Іншыя-ж хваробы — гэта плод нядбайнасьці гаспадара, якую ён пасьля дорага адплачвае. Сярод гэтых апошніх хвароб на першым месцы трэба ўспомніць аб розных рабаках.

Зародкі гэтых шкодных рабакоў пераходзяць на парасят ад сьвіней старых. Бывае гэта тады, калі парасяты кормяцца з тых самых карытаў, што й хворыя на рабакі сьвіні старыя, калі разам з гэкімі сьвінямі пасуцца на пасьбішчы ці хоць-бы толькі бегаюць па тым-жа выгане. Гэткія хваробныя рабакі шкодны так-жа й старым сьвіням: яны кепска выкарыстоўваюць пашу, памалу растуць; парасяты-ж такую хваробу прыплачваюць жыцьцём.

Найчасейшай прычынай розных сьвіначых шкоднікаў зьяўляюцца неадпаведныя—цесныя, брудныя хлявы. Няведама чаму ўкарэнілася перакананьне,

Асобам якія едуць роварамі на публічных дарогах:

1. ня вольна ехаць сярэзінай дарогі, а толькі правай стараной,

2. ня вольна ехаць на роварах па двух чалавек побач сябе, а толькі адзін за другім,

3. ня вольна вазіць на раме ровара іншай асобы, калі ровар ёсьць аднаасабовы,

4. ня вольна ехаць ня трымаючы рук на кіраўніцы (на рулі), а ног—на пэдалах,

5. ня вольна едучы на ровары чапляцца да фурманак ці якіх іншых вазоў,

6. ня вольна ўжываць іншых сыгналаў як толькі званкоў,

7. ня вольна вясці жывёлу і вазіць на ровары прадметы, якія размералі сваімі пагражалі-б бясьпечнасьці руху.

Хто ня будзе трымацца гэтых прадпісаньняў, таму пагражае кара штрафу ці арышту, якую наляжыць можа стараста і ад якой можна адклікацца ў Суд Акружны.

(“Zjedn.”).

што сьвіня ёсьць жывёлай бруднай. Так сапраўды бывае, — але толькі у гаспадара, які сам аб чыстату ня дбае. Трудна вымагаць ад сьвіні, каб была чыстай, калі ей гаспадар не дае належнай падсьцілкі, калі карыты цэлымі тыднямі і месяцамі стаялі нямытыя, калі сьвіня ня мае доступу да чыстай вады, у каторай напэўна выкупалася-б, калі пры сягонняшнім масавым касаваньні папараў ня выпускаецца нават на вольнае паветра і сонца. У гэтых варунках парасё будзе ня толькі брудным, але ў арганізьме ейным будзе поўна розных шкоднікаў. Аслабленая-ж жывёла ня мае адпорнае сілы проці шкоднікаў і лёгка ім паддаецца.

З усяго сказанага ясна, што першым варункам усьцеражэньня парасят ад шкоднікаў ёсьць завядзеньне і захаваньне чыстаты і парадку ў хляве. Далей, ня можна ў хляве трымаць парасят разам з сьвінямі дарослымі. Купель у чыстай вадзе ёсьць і для сьвіні канешная. Мацёра (сьвіня на апарашэньні) прад апарашэньнем павінна быць дакладна вымытая, асабліва падбрушша, ногі, радзільныя мясцы і шпары на нагах (паміж капыткаў). На колькі дзён прад апарашэньнем паросную сьвіню трэба аддзяліць ад рэшты сьвіней, каб яна мела даволі прастору і сухое падсьцілка з буйна парэзанай саломы.

Пасьбішчы, дзе такія ёсьць, павінны быць абгароджаныя, каб сьвіні не даставаліся ў мясцы багністыя, у ваду ў прыдарожных равах, дзе якраз і плодзяцца розныя рабакі. Пасьвіць сьвіней найлепш не на адным месцы штогод, але найлепш штогод вызначаць месца іншае. А перад усім захаваць чыстату! Практычныя гадаўцы кажуць, што калі-б сьвіні гадаваліся ў менш “сьвінскіх” варунках, дык напэўна былі-б значна здаравейшыя.

Урэшце адна заўвага. Прачытаўшы гэтыя радкі не адзін скажа, што „а вот я сваіх сьвіней ані купаю, ані так з імі ня няньчуся, а яны мне ўсё роўна добра шанцуюць.“ На гэта можна адказаць толькі адно: усё гэта ўдаецца толькі да часу і ўдаецца толькі таму, што гадуецца ў нас найчасей толькі сьвіня мясцовая, вельмі адпорная на ўсякія нявыгады, але й мала прадукцыйная. З

Як абходзіцца з выкручаным мёдам.

Мёд так-жа вымагае чыстаты й дагляду.

Мэтай кожнага пчаляра ёсьць атрымаць як найбольш мёду, які часта ўважаецца як галоўная карысьць з пчалярства. Воск і продаж раёў гэта толькі даход пабочны і надзвычайны. Мёд найлягчэй можна прадаць і чым яго больш, тым больш пчаляр здаволены. Таму кожны нецярпліва заглядае ў вульлі, ці на плястрох каля ваконца не паказваецца мёд, а калі дачакаецца бага-тага ўзятку (мёдабраньня) і мёду прыбывае дык радасьць ягоная ня знае меры.

Калі настануць лазьбіны, добра так устроіць, каб мёд з мёдагонкі (пушніцы) мог выцякаць у судзіну, на каторую паложана дробнае сита, якое затрымлівае ўсякую нечыстату. Аб нечыстаце ў мёдзе, праўду кажучы, ня можна й гаварыць, бо там яе няма. Тое, што пчаляры называюць „нечыстатой“, гэта толькі абломкі воску з плястроў. Крупінкі пылу ды ўтопленыя пчолы. Усё гэта затрымаецца на сіце і ў судзіну дастаецца толькі чысты, цякучы мёд. Той хто ня мае такога сітка, хай прынамся спускае мёд з мёдагонкі ў вузе й шую (але вышэйшую) пасудзіну, з каторай лягчэй сабраць пасья ўсе ўсплыўшыя нячystоты, чым з судзіны шырэйшай: мёд ёсьць цечай цяжкай і таму ўсе такія нячystоты, як лягчэйшыя, выпірае наверх.

Як абходзіцца з мёдам.

Кепска той робіць, хто доўга пакідае стаяць мёд у шырокай ненакрытай судзіне: падае туды пыл, мухі, пчолы, восвы, часам і мурашкі і іншыя ласуны. Найлепш зьліваць яго ў слоікі з вузейшым горлам, каторыя можна абвязаць пэргаміновай паперай і, калі толькі можна, накрыць шчыльным (гэрматычным) векам.

усей пэўнасьцю можна аднак цьвердзіць, што калі-б у вышэй апісаных варунках паставіць парасё расы заводнай, напр. белай англіцкай, дык яно загінула-б яшчэ ў першым пакаленьні.

Дык асьцярожна з перахвалкамі, а больш розуму! Б. Н.

Ведама, што мёд ёсьць вельмі гігроскопічны, гэта знача глытае ў сябе з паветра вогкасьць. Таму ня можна сьпелы мёд трымаць адкрытым; асабліва, калі ён стаіць у памешканьні сыр-ым, і найгорш — тухлым, ці наагул з нейкім няпрыемным запахам.

Акрамя таго, мёд заўсяды мае запах тых кветак, з якіх ён быў сабраны. Паводле гэтага знаём мёд ліповы, сэрэдзявы, яблыны, малінавы, брушнічны, верасавы і г. д. Трэба дзеля гэтага старанна глядзець, каб запах гэтых кветак ня выляцеў, а гэта магчыма толькі тады, калі такі мёд хутка абвяжам ці шчыльна накрыйм.

Мёд выветраны ня смашны і яму стала пагражае небясьпека, што сапсуецца.

Як ужо было сказана, разам з вадю мёд глытае з паветра так-жа і ўсе прыкрыя ягоныя запахі, каторыя яго, зразумела, псуюць. А гэта йшчэ лішні довад, што мёд трэба трымаць закрыты. Чым хутчэй мёд ачысьцім і забясьпечым прад праніканьнем у яго паветра і пастаронніх запахаў, тым даўжэй утрымаем яго ў добрым стане.

У практыцы важным ёсьць і колер мёду, які найлепш паказвае ці мёд ёсьць натуральным і з чаго ён сабраны. Каб гэты колер у мёдзе захаваўся, трэба сам рыначны мёд прад разьліваньнем у бутэлькі лёгка падагрэць. Не каторыя пчаляры, каб ня мець лішняй работы з падаграваньнем мёду, мёд гэты зразу з мёдагонкі (пушніцы) прад разьліваньнем на два дні наліваюць у большыя судзіны, у каторых ён праграваецца на сонцы і вычышчаецца сам. І сапраўды, гэтакі мёд бывае сьветлы і вабіць купца. На рынку мёд сьвятлейшы блізу заўсяды больш цэніцца як цямнейшы.

Дзеля ўсяго гэтага пчаляр павінен старацца, каб ягоны мёд быў чысты, каб захаваў свой натуральны запах і належную гусьціню. Гэта ёсьць для мёду найлепшая рэклама, якая без захвальваньня знаходзіць купца і спажыва-ца. Знача, у інтарэсе самага пчаляра ёсьць захаваць мёд чыстым.

„Milot. Hosp.“

Яз. Вербка.



Čarnicy—naša bahaćcie

Kryūdźić toj našu ziamielku, što ka-
ža, što jana biednaja. Nie, jana nia tolki
nia biednaja, ale navat wielmi bahataja,
bo rodić i tady, kali čalaviek ničoha nia
sieje. A što nia ūsie płady hetaj ziamielki
dachodzić da ruk čalavieka ci jašče čas-
ciej sam macniejšy čalaviek adpichaje
ad hetych pładoŭ čalavieka slabiejšaha —
heta-ž vina zusim nie ziamli; vinavata tut
tolki nienasytnaść niekatorych ludziej,
jakija bahaćcie ziamli zavaladali i tryma-
juć.—Ale tolki taho. Na siahońnia davoli
šćvierdzić, što bahaćci našaje ziamli jość
vialikija; ich treba tolki vykarystać.

Vot choć-by ūziać takaje bahaćcie
lesu, jaki, nažal, u małej tolki čaści da-
stupny sialanstvu. Majem na ūvazie jaho-
nyja bahaćci ū formie hryboŭ i jahadaŭ,
a z hetych apošnich — samyja tolki ja-
hady čornyja, prosta zvanyja čarnicami.
A tut iznoŭ druhaja biada, što dla viali-
kaj čaści našaha kraju i heta bahaćcie
prosta niedastupnaje, bo lasy niknuć jak
śnieh pad viasnu. Dla tych adnak, chto
jšče da čarnicaŭ niejki dostup maje, pra-
značajucca hetyja radki:

Jahady-čarnicy usie my dobra zna-
jem. Nia šmat adnak z ich karystajem z
taje choć-by pryčyny, što para dašpia-
vańnia ich zvyčajna pakryvajecca z rabo-
čym časam. A da taho, ludzi znajuć spo-
sab ūžyvańnia tolki čarnicaŭ šviežych,
jakija tryvajuć wielmi koratka. Tamu viel-
mi na časie budzie ūspomnić ab tym,
jak možna i treba čarnicy pierarablać na
cenny pradukt doŭhatryvaŭ.

Pačniom spačatku ad stravy z syry-
mi jahadami, ad viedamych vareńnikaŭ.
Tuhoje pšaničnaje ciesta, vymiešanaje z
jajkom, razvaŭkoŭvajecca na stalnicy pa-
dobna jak da makaronaŭ, tolki prynam-
sia dvojcy hrubiej. Pašla z hetaha ciesta
boľšym kubkam, litrovaj blašankaj ci nie-
čym padobnym vyrezvajuca kruhi, u ka-
toryja pašla nakładajuca pryhatavanyja
čarnicy z cukram. Jahadaŭ nakładajuć
hetulki, kab možna było ich tym-ža sa-
mym kružkom ciesta spavić, a bierahi
palcami staranna ściahnuć i ścisnuć. Het-
kija „klocki“ kładucca pašla ū kipiačuju
vadu, a jak zvaracca, — vyjmajuca, pa-
sypajuca cukram z cynamonam i za-
ciapła padajuca na stoł.

Taksama z šviežych čarnicaŭ pryha-
taŭlajuć smašnyja placki. Na draždžovaje
ci krochkaje ciesta, nia hruba naložanaje
na blasie, nasypajuca hrubym płastam
čarnicy z cukram i — piakucca.

Na daŭžejšy čas pryhataŭlajuca z
čarnicaŭ marmelady abo — kali razhata-
vanyja jahady pieracadzić cierz sitko —
i pavidly, wielmi smašnyja i zdarovyja.

Z redkich prypravaŭ z čarnicaŭ za-
sľuhoŭvajuć na ūvahu kampoť i sok. He-
ty apošni wielmi cenicca nia tolki jak
dobry napitak, ale i jak dobry lek pry
niastraŭnaści. Tamu sok čarničny musić
znajścisia ū koźnaj chacie. Tym boľš, što
i pryhatavańnie jaho wielmi prostaje: pie-
rabranyja špieľyja jahady ssypajuca ū
boľšuju butelku z prazrystaha škla, za-
sypajuca cukram staviacca ū takim miescy,
kab na ich šviaciła sonca. Cukar patreb-
ny tut, kab sok nie skvašnieŭ. Na soncy
stajać hetak jahady tak doŭha, aź pakul
jany nia vypuścić usiaho svajho soku,
a sam cukar pokul u hetym soku nie
raspuścicca. — Pašla — možna hety sok
z jahadaŭ zlić u asobnuju butelku i pie-
rachoŭvać u zimniejšym čystym miescy
(u kładoŭcy), aź da času ūžyvańnia.

Sok čarničny ahulna ūžyvajecca ū
nas — jak užo skazana — i jak lek. Ale
treba viedać, što praŭdzivym lekam moža
być tolki navar z sušanych čarnicaŭ. Pa-
trebnyja na heta jahady sušacca na son-
cy i pierachoŭvajuca ū suchim miescy,
kab zaŭsiady byli pad rukoj. Zrazumiela-
ja reč, što hetki tavar — sušanyja čarni-
cy, kali jany čystyja, moža wielmi lohka
pradać u aptekach i aptečnych składach.

Urešcie, čarnicy možna pierachavać
i na zimu ū takim stanie, što z ich pašla
vyrablajuć kampoťy i zupy taksama, jak
z čarnicaŭ šviežych. Pierachoŭvajuca na
heta jahady ū butelkach pierasypanyja
cukram i ščylna zakarkavanyja. Butelki
staviacca prad tym u sahanie, abkłada-
juca sienam, zalivajuca pa horla ściu-
dzionaj vadoj i varacca praz poŭhadziny.
Pry hetym čas ličycca nie ad mamentu
pastanoŭki ū vadu, ale ad mamentu, kali
vada ū sahanie pačala kipieć.

Z. Z.



Гаспадарская хроніка

Падатак на муку і крупы. Сойм і Сэнат на толькі што зачыненай сэсіі прыняў закон, якім аўтаматычна накладзецца падатак 3 зл. ад 100 кілёграмаў мукі і круп, калі-б цана жыта абніжылася пад 20 зл. Закон гэты, як гэта тлумачыў урад, мае на мэце забяспечыць ад спадку цану на жыта пасля жніва. Калі-ж бы гэта сталася, дык з падаткавых грошаў тварыўся-б фонд, з якога ўспамагаўся-б вываз жыта заграціцу, а гэтым самым аблегчыўся-б рынак краёвы. Падатак плацілі-б млыны, збіраючы яго прад тым ад таго, хто ў іх купляў-бы муку ці крупы. Меліва сялян — прадукцэнтаў празначанае на прахарчаваньне іх-жа самых — ад гэткага падатку вольнае. Зразумелая рэч, што з гэтага закону найбольш скарыстаюць абшарнікі, бо яны-ж і прадуюць жыта на вываз.

Час Кірмашоў. Надыйшоў час кірмашоў. Ад 20 ліпеня да 3 жніўня ў Вільні адбываўся вялікі міжнародны кірмаш на футры. — 15 жніўня да 4 верасьня ў Пінску арганізуюцца „Дні Палесься“ і „Трэці Палескі Кірмаш.“ Для прыездных на гэты кірмаш прызнаны 66 проц. зьніжкі на чыгунцы ў міжчасе ад 12 жніўня да 6 верасьня. Каб атрымаць гэту зьніжку, трэба зварочвацца па карты ўчасьця у „Ligu Popierania Turystyki“ а таксама на вакзалы, якія маюць прадстаўніцтва гэтай Лігі.

Урэшце 17 верасьня сёл. адчыняецца гэтак званы „Паўночны Кірмаш“ у Вільні. Учасьнікам ягоным таксама прызна будзе зьніжка на праезд чыгункай.

Які будзе сёлета ўраджай? Цікавіць гэта пытаньне кожнага. Весткі, якія даходзяць аб ураджаях наагул даволі памыслныя. Толькі слабыя сенакосы, а мясцамі аграмадныя шкоды нарабілі сёлетнія буры й навалыніцы. Пры-

кладам у Ашмяншчыне сьцьверджаныя ўжо шкоды на абшары 10.000 гэктараў, якія належаць да 800 гаспадароў. Вялікія былі шкоды і ў іншых паветах.

У абароне прад яшчурам (прышчыцай) выданы паліцыйны загад, каб нікога чужога (гандляроў, падарожных і г. д.) ня пускаць у хлявы і каб гандаль жывёлай парна-капытнай адбываўся толькі на адумыслых кірмашных пляцох.

Пячатаваньне хворых коняў. Выйшаў новы загад, паводле якога паліцыя заўважаным хворым, намуляным, храмым, пакапечаным і наагул няздолным да працы коням будзе накладваць на шыю пяціцы. Коняў з гэткаю пяціцаю ня можна будзе ўжываць да працы так доўга, аж пакуль іх гаспадар ня вылечы.

Дрожжы «Сполэм!» Польскі Саюз Спажывецкіх Коопэратываў „Сполэм!“ дабіўся ад ураду канцэсіі на адкрыцьцё собскай фабрыкі дрожджаў. Шкада толькі, што і гэта фабрыка таксама закінена далёка ад нашага краю, бо аж у Цэнтральны Прамысловы Вокруг (С.О.Р.) — у Кельцы.

Швэдзкая коопэрацыя ломіць картэлі. Картэль гэта змова вялікіх фабрыкаў аб цане, па якой яны маюць прадаваць свой тавар. Для сялян картэль гэта страшны бізун і неарганізавана з ім бароцца зусім ня можна. Інакш, калі людзі арганізаваны. Прыкладам гэтага ёсьць коопэратары ў Швэцыі, якія за кароткі час сваёй працы пераламалі картэлі фабрык: калёшаў, млыноў, электрычных лямпаў, маргарыны (штучная клустасьць); апошняй-жа іхняй перамогай ёсьць перамога над картэлямі вытворцаў лінолеуму (=гатунак непрамакальных дываноў на падлогу), ад якога дабіліся зьніжкі цэнаў на 15%.

„Самапомач“ выходзіць раз на месяц

ПАДПІСКА на „Самапомач“: на год — 3 зл. Асобны нумар 30 грашоў. Пры выпісваньні на адзін адрэ: прынамся 5-цёх экзэмпляроў — па 2 зл. за нумар на цэлы год за 5 штук 10 зл., а за 10 шт. — 15 зл. Цэны абвестак паводле ўмовы. Грошы перасылаць „разрахунковым пераказам“ на картотэку № 40. Усякія пісьмы адрэсаваны ў рэдакцыю: Вільня, Завальная 1. Рэдакцыя адчынена штодзень ад гадз. 13 да 15.

Рэдактар Інж. А. КЛІМОВІЧ.

Беларуская Друкарня „Вісьце“ ў Вільні: Завальная 1.

Выдавец: „БЕЛПРЭС“



Дагляд ураджаю

Здыйманьне і перахоўваньне пладоў

Перацьвіцеўшыя дрэвы ўступаюць у новую пару свайго жыцця — у пару завязываньня і дасьпяваньня самых пладоў. Калі было шмат цвету і ён добра апыліўся, не пашкодзіў мароз, дык можна спадзявацца добрага ўраджаю. Але гэты якраз добры ўраджай часам ня выходзе дрэву на здароўе, бо занадта вычэрпывае ягоную сілу і перашкаджае, ці лепш сказаць — не пазваляе насаджваць завязі на наступны год. І дзеля гэтага звычайна ўжо так бывае, што пасля году багатага ў садзе наступае год бедны.

Каб гэтых „бедных“ гадоў ня было, а прынамся каб яны здараліся як можна радзей, уласьнікі больш цэнных садоў стасуюць выбарку пладоў яшчэ на дрэве; інакш кажучы, яны асьцярожна прад дасьпяваньнем зрываюць часьць пладоў з тых мясцоў, дзе яны вырасьлі надта густа, адзін пры другім. Такая выбарка пазваляе тым плодам, што на дрэве асталіся, нармальна разьвіцца, а дрэва захоўвае пладаносную сілу на год наступны. Час выбаркі наступае тады, калі плады вырастуць да $\frac{1}{5}$ сваей вялічыні нармальнай.

Гэткую выбарку ведамы садавод праф. Грэбніцкі называе *нармаваньнем* ураджаю і радзіць стасаваць яе толькі да сартоў цэнных.

З вялікім націскам трэба так-жа ўспомніць аб канешнасьці штодзеннага (а лепш яшчэ два разы на дзень!) падбіраньня ў садку розных ападкаў. Патрэбна гэта: раз дзеля таго, што яны перабраныя, сьпелыя,

ачышчаныя могуць быць добрым матар'ялам для вырабу розных яблычных вінаў, квасаў ці нвват і мармалёдаў. А далей, усе такія ападкі гэта-ж магазыны ўсякіх рабакоў і наагул садовых шкоднікаў. І калі такія яблыкі праяжаць на зямлі нейкі час, дык рабакі з іх павылазяць на зямлю, а пасьля па дрэве ўзноў дастаюцца да плодоў новых у каторых нанова пачнуць сваю шкодную работу.

Само дрэва абладаванае добрым ураджаем патрабуе так жа дагляду ў сэнсе падтрыманьня абладаваных пладамі сукоў. Датыча гэта галоўным чынам яблыні, але часта спатыкаецца і ў ігрушаў, сьліваў а няраз і ў вішняў ды іншых дрэваў. Само падтрыманьне выконваецца або падвязваньнем або падпіраньнем. Падвязваньне стасуецца галоўным чынам сукоў з тэй ці іншай прычыны трудна даступных да падпіраньня зьнізу. Пэраладаваны пладамі сук прывязваецца саламяным перавеслам, канопляным ці лыкавым да верхняга грубейшага сука або да самага пня. Уважаць пры гэтым трэба, каб прывязваньнем не пашкодзіць кару дрэва. Таму ў месцы сутычнасьці перавязкі з дрэвам трэба ўкладаць нешта мяккае: жменя сена, саломы ці хоць-бы нават якую анучку. Памятаць аднак трэба, што й гэткае забясьпечаньне, калі яго бяз зьмены доўга трымаць на адным месцы, дык яно няраз бывае прычынай адпарваньня кары ды зьбіраньня й заagneжжываньня ўсякіх шкоднікаў. Гэта апошняе можна аднак выкарыстаць і на тое, каб сабраных там шкоднікаў за адзін раз зьнішчыць. Даволі дзеля гэтага самую падкладку час ад часу мяняць і нішчыць. Разам з ей заўсяды зьнішчацца і асеўшыя там шкоднікі.

Значна часьцей здараецца патрэба падпіраньня абцяжаных пладамі сукоў. Як і калі гэта рабіць — нікому хіба ня ёсьць сакрэтам. Аб захаваньні цэласьці кары самага дрэва трэба памятаць тое самае, што і пры падвязваньні гэтых-жа сукоў.

Урэшце справа самага здыйманьня і перахаваньня плодоў. Тут з рознымі пладамі розна трэба розна пасту-

паць. З канешнасьці спынімся тут коратка на йгрушках і на яблыках.

Агульнае для іх правіла: летнія (раньнія) сарты здыймаць прынамся за тыдзень перад аканчальным дасьпяваньнем. Плады летнія, пратрыманыя на дрэве да самай сьпеласьці, трацяць на сваім смаку; замест быць сачыстымі, становяцца сыпкімі, даўкімі. — Інакш з сартамі познымі, восеньскімі і асабліва зімавымі. Гэтыя апошнія асабліва трэба пратрымаць на дрэве як толькі можна даўжэй: ад гэтага залежыць іхні выгляд, смак, ну — і цана, што для ўласьніка гандлёвага саду ёсьць найважнейшым. Натуральна, ня можна гэтак дачакацца маразоў.

Дальшым важным правілам, якое канешна трэба захоўваць, гэта на перахоўваньне, хоць-бы й нядоўгае, браць толькі плады (фрукты) зьнятыя з дрэва проста рукой ці пры помачы адумысных шчыпцоў (відэльцаў), прымацаваных на доўгіх шастох. Ні ў якім выпадку ня можна на перахаваньне браць плодў страсаных з дрэва ці такіх, якія апалі з дрэва самі. Гэткія (страсаныя і апаўшыя) плады абіваюцца, а абабітыя мясцы хутка чарнеюць, псуюцца. А ведама, што ад аднаго папсутага яблыка, калі ў час не агледзіцца, можа папсавацца ўвесь запас.

Акрамя таго страсаньне плодў мае йшчэ іншыя непажаданыя, калі не казаць што проста недапусьцімыя і шкодныя насьледкі: яно калечыць само дрэва, абрываючы ці хоць-бы толькі калечачы гэтак званую плодовую матку, з каторай вырастае плод. Гэтым няведамкі і мімаволі чалавек нішча зародкі ўраджаю на год наступны. — Калі мова аб плодовай матцы, дык зазначма, што пад словам гэтым трэба разумець канец галінкі, з каторага вырастае чарончык самага плада — йгрушкі, яблыка й інш. Цэласьць плодовай маткі на колькі важная для насаджваньня плодў, на толькі, і чуткая на пакалечаньне; на гэтулькі чуткая, што нават пры беспасярэдным здыйманьні рукой можна яе таксама пакалечыць, калі неадпаведна ўзяцца. Таму

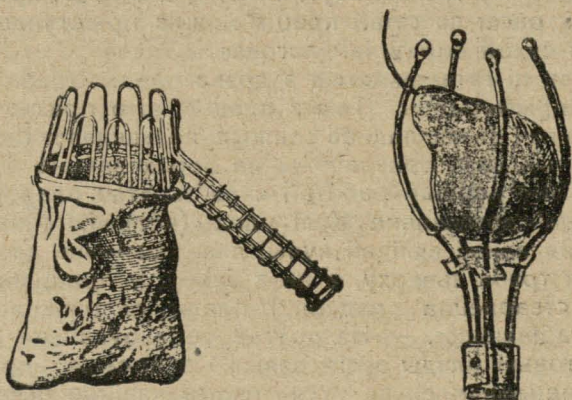
і дзеля ручнога здыйманьня пладоў патрэбна практыка, тымбольш, што і чаранок (хвосцьцік) зрыванай-ігрушкі ці яблыка павінен быць так-жа цэлым, калі плод мае быць поўнацэнным рыначным таварам. Дзеля гэтага пры здыйманьні пладоў рукой сам плод лёгка хапаем у далонь і, пасуваючы паказальным (другім) пальцам на чаранку да сучка (да пладовай маткі), ашчупываем тое месца, дзе гэты чаранок вырастае з маткі: націскаючы у гэтым месцы пальцам, сам плод падыймаецца ўверх і, калі гэтага йшчэ мала, дык скручваецца ўбок. Чаранок гэтак лёгка адрываецца ад маткі, зусім ня псуючы ані яе, ані будучых завязяў, якія ў ёй знаходзяцца. На пачатак гэта вымагае крыху старання і ўвагі, але пасля йдзе вельмі складна й хутка.

Пры найлепшай аднак волі ня можна ўсіх пладоў зьняць рукой проста з зямлі, нават калі-б у садзе былі самыя толькі карлаватыя дрэўцы. Патрэбныя да гэтага йшчэ тыя ці іншыя памоцныя прылады, як драбіны, шчыпцы, нажніцы, ну і — кошыкі.

Драбіны ў садку патрэбныя ня звычайныя дзеля прыстаўляння да дрэва — бо тут няма аб што іх абперці, а ў найлепшым выпадку такая простая драбіна можа па суку пасьлізнуцца і дрэва, а нават і самога чалавека небяспечна параніць. Таму ў кожным садзе мусіць быць пераносная драбіна з складанай падпоркай, — такая, якую апрача садоўнікаў ужываюць яшчэ маляры, усякія монтэры, тынкаўшчыкі і інш. На гэткай драбіне можна бяз труда далезьці да ўсіх сукоў на дрэве, і то ня толькі каб раз у год зьняць з іх ураджай, але і каб само дрэва да пладаноснасьці прыгатаваць: прарэдзіць сукі густыя, ачысьціць на іх кару, сабраць усякіх шкоднікаў, пабяліць, словам — дагледзіць. У кожным большым — свая собская, а ў меншым — на супалку з суседам такая драбіна мусіць канешна быць! Тым-больш, што кожны садавод можа лёгка сам яе зрабіць.

Аб шчыпцах дзеля зрываньня пладоў мова ўжо была. Дадайма тут, што існуюць такія шчыпцы вельмі

рознавідныя і таму розна іх трэба і ўжываць. Праві-
лам аднак блізу сталым ёсьць захапіць гэтымі шчыпца-
мі за чаранок ігрушкі ці іншага плоду, прыпадняць
яго ўверх і пакруціць убок.—Пры адных шчыпцах трэ-
ба за кожным разам па сарваньні плоду зараз-жа яго
здыймаць, каб апаражніць месца для плада наступнага.



Шчыпцы да здыйманьня пладоў з дрэва:
налева — шчыпцы з падвешаным мяшэчкам,
направа — шчыпчы адзіночныя.

Спосаб працы з гэтакімі шчыпцамі, пэўнаж, вельмі ма-
рудны, і таму далёка хутчэй працуецца з шчыпцамі,
якія маюць падважаны невялічкі кошычак ці мяшэчак,
у каторы сарваныя плады зараз-жа самі ападаюць, зу-
сім пры гэтым не абіваючыся.

Недацэненай агулам, хоць тым ня менш вельмі
важнай сьнасьцю пры здыйманьні садовых пладоў зьяў-
ляецца сам кошык, з якім абіральнік пладоў — звы-
чайна малады хлапец — узлазіць на драбіну. Вот-жа
гэты кошык тым важны, што ў ім, калі яго адпаведна
не прыгатаваць, дык труцца й калечацца найлепшыя
плады. Таму такі кошык (ці карзінка) павінен: 1. мець
добраю зачэпку за драбіну, на каторай бясьпечна і ві-

сеў-бы, а сам абіральнік каб абедзьве рукі меў вольныя; 2. усярэдзіне-ж такі кошык павінен быць высьцеляны нечым мяккім, каб не абдзёр ці не параніў сьвежа-зложаных пладоў.

Лішнім хіба было-б дадаваць, што да здыйманьня пладоў, якія маюць быць перахоўваны, ня можна прыступаць ані ў дажджлівую пагоду, ані нават пры неабсохшай расе: да гэтай працы можна прыступаць толькі пры сухой сонешнай пагодзе.

Так ці гэтак знятыя з дрэва плады трэба адпаведна прымясьціць. Тыя з пладоў, што празначаюцца на хуткае і безадкладнае спажыцьцё, адкладаюцца асобна ад тых, якія празначаны на перахаваньне даўжэйшае. Таму першай работай каля знятых пладоў ёсьць іхняе разсартаваньне. Калі плады (яблыкі, ігрушы) ссыпаны на аднэй вялікай кучы, дык здыймаць да перабіраньня трэба зьверху, а не з бакоў; у праціўным выпадку ствараецца „падкоп“, плады сыплюцца зверху ўніз і абіваюцца. — На доўгае перахоўваньне адбіраюцца толькі плады зусім цэлыя і здаровыя, нерабачлівыя і непаплямленыя. Уся рэшта павінна быць спажыта хутчэй. —

Урэшце справа укладаньня перабраных ужо пладоў на зіму. Трудна ў гаспадарскіх варунках вымагаць адумysłовых складаў на гэтыя плады. Тым ня менш аднак пры добрай волі можна і тут знайсці нейкую бакоўку, дакладна яе прад тым вычысьціўшы. Самыя плады пры гэтым найлепш раскладаць на паліцах, падсланых чыстай (недрукаванай, анізапісанай) папэрай. Паліцы такія павінны быць ня шырэйшыя 60 см., каб магчы рукой дастаць кожны яблык, ці ігрушку, правераючы ці не пачалі можа псавацца. Калі хто мае такіх пладоў да перахаваньня больш і паліцаў пры сьценах яму за мала, дык можна тады паставіць простыя рыштаваныя пасярэдзіне, з пераложанымі паліцамі. Рахуючы, што да гэткай паліцы будзе вольны доступ з двух бакоў, шырыня ейная можа быць так-жа падвойная, гэта знача 1 м. 20 см. — Што да самага па-

мяшчэння, у якім маюць перахоўвацца плады, дык трэба каб было яно сухім і каб у ім панавала сталая тэмпература: ня ніжэй $+1$ і ня вышэй $+6^{\circ}\text{C}$. Тэмпературу рэгуляваць можна толькі адчыняньнем і замыканьнем вакон. Пры гэтым зразу па зляжэньні пладоў у такі склад, пакуль плады „пацеюць“, трэба акно трымаць стала адчыненым, прымыкаючы яго ступянёва, калі набліжаюцца маразы. — Сьвятла зложаныя плады не баяцца, але калі-б яно падала беспасярэдна, дык лепш будзе, калі акно на час нечым прыслоніцца.

А. К.

Выраб яблычнага віна

На выраб яблычнага віна выбіраюцца сарты кіслых (вінных) яблыкаў. Найлепш аднак ужываць да гэтага мешаніны: на кожныя дзьве часьці кіслых яблыкаў — адну часць салодкіх. Позныя яблыкі даюць віна больш трывалкае ад віна з яблыкаў раньніх. Сама выраб яблычнага віна складаецца з: 1. прыгатаваньня мошчу, 2. квашэньня мошчу і 3. дасьпяваньня.

Яблычны мошч гэта звычайны сок выцісьнены з яблыкаў. Дзеля гэтага яблыкі перабіраюцца і мыюцца. Усякія чэрваточыны і надгніўшыя мясцы з яблыка выразваюцца, але абіраць само яблыка, а таксама выбіраць з яго зярняты загадзя ня трэба: гэта зробіцца пасля. З прыгатаваных гэтак яблыкаў выціскаецца сок пры помачы адумysłовага лісу (прэсу), або гэтыя яблыкі таўкуцца ў чыстай судзіне. Сыцерагчыся пры гэтым трэба, каб ніякіх яблыкі, ні тым больш яблычны мошч ня стыкаўся нігдзе з жалезам, ці чыгуном: у праціўным разе віно будзе мець жалызісты смак і колер ягоны будзе чорны.

Так ці йнакш прыгатаваную яблычную кашу ня трэба зразу выжымаць (лісаваць): пры тэмпературы 17°C (звычайная хатняя тэмпература) выжыманьне можна пачаць толькі за 12 гадзін, а пры тэмпературы мен-

шай як 17°C — за 24—48 гадзін (1—2 дні). Пасьля гэтага яблычная каша лісуецца (выжымаецца), а дзе няма лісу, там гэта каша накладаецца ў чысты парцяны мяшок і на чыстай габляванай дошцы кладзецца пад другую такую-ж дошку, націсьненую каменям, як гэта робіцца ў нас пры вырабе сыру. Гэтым самым аддзяляюцца з яблычнай кашы і зярнаты. Успомненыя дошкі, як і ўся пасуда на яблычны мошч віна мусяць быць абавязкава толькі з лістовага дрэва (дуб, бук, ліпа).

Гэтак атрыманы сок (мошч) трэба квасіць. Прад тым аднак на кожны літр мошчу з кіслых яблыкаў дадаецца паўлітра пераваранай вады і 20 дкг. (паўфунта) цукру, а пры мошчу з сярэдне-салодкіх яблыкаў — чверць літра пераваранай вады і 15 дкг. цукру (на 7 літраў мошчу — 1 кг. цукру).

Квасіцца віно найлепш у вялікіх (10-ці літровых і большых) шкляных бутлях, або ў дубовых ці букowych бачонках. Бачонкі трэба прад тым добра выпарыць, вышараваць і выкурыць серкай. Кусок парцяныкі намачываецца ў серку, надзяецца на дрот і апушчаны ў сярэдзіну бачонкі спаліваецца; але датыкацца самай бочкі ня сьмее! Пасьля гэтага бачонак затыкаецца коркам на 1 гадзіну і ён—выветраны—ужо прыгатаваны да ўжытку. — Квашэньне віна бывае або самароднае, або ў мошч дадаюцца сумысьля *вінныя* дрожджы: яны распускаюцца ў 1—2 літрах пераваранага мошчу, ставяцца ў цёплае месца і як зашумуюць—уліваюцца ў рэшту мошчу, прад тым ўжо ўлітага ў бутлю ці бачонак. Запраўлены гэтак мошч затыкаецца г. зв. „квашэльным коркам“, які не дапускае нічога ў сярэдзіну бутлі, але праз які можа выходзіць з сярэдзіны вуглякіслы газ (CO_2), што вытвараецца пры квашэньні мошчу. Трэба пры гэтым уважаць, каб бутля была ўсыцяж поўная і даліваць яе салоджанай пераваранай вадой. У праціўным разе паўстае ацтовае квашэньне, якое псуе віно беспаваротна. Квашэньне віна адбываецца роўнамерна пры сталай і немяняючайся тэмпературы, найлепш пры 10-14°C. За 3-4 дні дрожджы так раз-